



Sauce Morilles 500gr

Réf: 13103

Fournisseur: FESTINS DE BOURGOGNE

Origine / Fabrication	Transformé en France			
Conditionnement	Carton de 6 poches		Carton de 3.000 kg	
Liste des ingrédients	Fond de veau (eau, os et pieds de veau minimum, oignon, carotte fond de sauce (fécule de pomme de terre, arômes naturels, sel, plantes aromatiques, tomate levure, chicorée, huile de tournesol, sucre, viandes de boeuf épices), céleri, gélatine de boeuf, tomates concassées (acidifiant : acide citrique), tomate concentrée, amidon modifié de maïs, colorant caramel, laurier, thym, clou de girofle)), crème (lactose), poitrine de veau, morilles 3,19%, oignon, carotte, farine (blé), fond de sauce, porto rouge (sulfites), huile de colza, amidon modifié de maïs, ail, thym.			
Allergènes	Céleri et produits à base de céleri, céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), sulfites / Présences éventuelles : arachides, crustacés, fruits à coques, mollusques, moutarde, oeufs, poissons, sésame, soja			
Conditions de conservations		Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé		
Durée de vie estimée après décongélation		Une fois entamé, se conserve à J+2 en chambre froide.		
Recommandations de mise en oeuvre		Après décongélation, remonter à ébullition avant utilisation.		

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 367.89	Énergie (kcal) : 87.68	Fibres alimentaires (g): 0.12
Glucides (g): 1.98	Dont en sucres (g): 0.72	Protéines (g) : 7.85
Matières grasses (g) : 5.08	Dont en acides gras saturés (g) : 2.80	Sel (g) : 0.60